

Requested Patent JP11089543A

Title:

**COLOR DEVELOPMENT OF CRUSTACEANS AND COLOR-DEVELOPED CRUSTACEANS**

Abstracted Patent: JP11089543

Publication Date: 1999-04-06

Inventor(s): SOGABE SATOSHI

Applicant(s): SOSHO:KK

Application Number: JP19970275329 19970922

Priority Number(s):

IPC Classification: A23L1/33 ; A23L1/272 ; A23L1/325 ; A23L1/333

Equivalents: CN1214200, JP3047221B2

**ABSTRACT:**

**PROBLEM TO BE SOLVED:** To provide a method for coloring a crustacean such as a crustacean whose naked body surface shows a dark color in a fresh state or a crustacean whose body surface has a dark carotenoid pigment, enabling to color the body surface in a brilliant red color, while maintaining a perfect fresh state, and enabling to give the food excellent in taste. **SOLUTION:** This method for coloring a crustacean such as a shelled or shell-free lobster or crab, squid or octopus comprises treating the crustacean or the like with a 10-14 pH alkaline aqueous solution to develop the carotenoid pigment into red color, treating the treated crustacean or the like with the aqueous solution of an edible sour such as acetic acid to neutralize the naked body of the crustacean or the surface of the squid or octopus in a weakly alkaline state, and subsequently treating the treated crustacean, squid or octopus with a seasoning solution comprising an aqueous solution containing 2-15 wt.% of sucrose or a sweet sugar of concentration showing the equivalent sweetness and 1-6 wt.% of salt.

## 中華民國專利公報資料庫 - 專利公報全文

### 本資料僅供參考，所有資訊以經濟部智慧財產局專利公報為準。 ###

(C) COPYRIGHT 2001 APIPA

專利公告號: 035672

專利公告日期: 19810301

國際專利分類: A22C25/00, A23L1/333

專利申請案號: 6910206

專利申請日期: 19800128

公告卷數: 008 公告期數: 003

專利權類別: 發明

專利權證書號: 014545

專利名稱: 海膽卵醬狀食品之製法

專利代理人: 李炎長

發明人名稱(地址): 桑山英夫

發明人名稱(地址): 崎田高史

申請人名稱(地址): 日清製油股份有限公司(日本)

申請專利範圍:

第 89106495 號  
初審(訴願)引証附件 (二)  
再審

1. 一種海膽卵醬狀食品之製法，係以將粒度細於 10 節目之粒狀植物性蛋白、食用油脂及預先加水充分的搓揉過之磨細魚肉調味使其海膽醬風味之後予以捏和，然後施以蒸煮為其特徵者。
2. 請求專利部份第 1 項所述之方法，其中該植物性蛋白之粒度為 10 ~ 60 節目，食用油脂用量為植物性蛋白之 20% 乃至同量，該磨細魚肉係經於磨細魚肉中添加其同量乃至 3 倍量之水及少量食鹽搓揉過者，其用量為植物性蛋白之 1/2 乃至 2 倍量，而最後蒸煮係於 90 ~ 100 °C 下進行 10 ~ 30 分鐘者。
3. 一種海膽卵醬狀食品之製法，係以將粒度細於 10 節目之粒狀植物性蛋白、食用油脂及預先加水充分的搓揉過之磨細魚肉調味，使其海膽卵醬風味之後予以捏和，然後施以加熱處理為其特徵者。
4. 請求專利部份第 3 項所述之方法，其中該植物蛋白之粒度為 10 ~ 60 節目，食用油脂用量為植物性蛋白之 20% 乃至同量，該磨細魚肉係經於

磨細魚肉中添加其 1/2 倍乃至同量之水及少量食鹽搓揉者，其用量為植物性蛋白之 1/2 乃至 2 倍量。

5. 請求專利部份第 3 項所述之方法，其中該加熱處理係於 170°~190°C 油中加熱處理者。
6. 請求專利部份第 3 項所述之方法，其中該加熱處理係於 90°~100°C 下蒸煮 10~30 分鐘及隨後在 170°~190°C 油中加熱處理者。
7. 請求專利部份第 3 項所述之方法，其中該加熱處理係包括於 90~100°C 下蒸煮 10~30 分鐘及隨後以 80°C 以上之熱風乾燥至水分達 25% 以下者。

專利相關圖形檔：專利圖型建置中...

專利相關公告：資料庫中無相關雜文..

開始連線時間:14:00:27 斷線時間:14:00:27 連線時間:1秒

[資料庫簽入](#) [輸入查詢條件](#) [查詢結果統計](#) [查詢結果瀏覽](#) [專利公報全文](#)

本系統使用 Apipa Patent Search Engine 1.1 版

資料來源：智慧財產局

專案執行：A P I P A

### 本資料僅供參考，所有資訊以經濟部智慧財產局專利公報為準。 ###

(C) COPYRIGHT 1998 APIPA